



Distretti del Cibo
Comitato Promotore Provincia di Benevento

10/07/2019

Telese Terme (BN)
Grand Hotel Telese

SANNIO MASTER+ WINE

da Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019 al Distretto del Cibo della Provincia di Benevento: eredità di un riconoscimento eccezionale

Laboratorio partecipato per la creazione di policy per la nascita dei Distretti del Cibo della Provincia di Benevento

promosso da:

CCIAA di Benevento

CIA Benevento

Coldiretti Benevento

Confagricoltura Benevento

Confindustria Benevento

C.N.A. Benevento

C.L.A.A.I. Benevento

Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio

Cantina Sociale di Solopaca

Cantina Sociale di Guardia Sanframondi

Cantina del Taburno

Cecas

Confcooperative Campania

Confesercenti

Gal Titerno – soggetto capofila del Comitato Promotore

Gal Taburno

Gal Alto Tammaro Terre dei Tratturi Scarl

Gal Fortore

Come da Verbali di Intesa del 25 febbraio e 8 marzo 2019

Il laboratorio di co-progettazione organizzato dal Comitato Promotore del Distretto del Cibo della Provincia di Benevento ha l'ambizione di proporre un nuovo modello di approccio alle politiche di settore attraverso il coinvolgimento dei principali attori della filiera: dalla produzione alla tutela ambientale, dalla comunicazione al completamento della filiera, dalle politiche locali alla sperimentazione di tecnologie e innovazioni.

Un'occasione per apprendere e sviluppare soluzioni, lavorando in gruppi multidisciplinari con professionisti e ricercatori su un tema di reale interesse collettivo.

S Il settore

11398 aziende per oltre **10500** ettari vitati. Nell'area del Beneventano si produce quasi il **50%** di tutto il vino della regione Campania. Le denominazioni del territorio sono 4: **Aglianico del Taburno, Falanghina del Sannio** (con le sottozone di **Guardia Sanframondi** o **Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Taburno**), **Sannio** e **Benevento IGT**. Nel 2018 la produzione della Sannio Doc è stata pari a circa **6.000.000 di bottiglie**, la Falanghina del Sannio Doc circa **6.000.000 di bottiglie** (delle quali circa **2.500.000** riferibili a produttori irpini), **12.000.000 di bottiglie di IGT**; il tutto quale parte della complessiva produzione di oltre **800.000 ettolitri**, pari a circa il **50%** della complessiva produzione regionale (Fonte Consorzio Tutela Sannio Dop).

+ Un percorso per la sperimentazione di politiche territoriali coesive per lo sviluppo integrato, intersettoriale, sostenibile, partecipato delle aree urbane e rurali.

I Input del laboratorio SANNIO MASTER+ WINE

L'intero sistema territoriale verrà sottoposto ad un lavoro di analisi per tematiche e dalla fase di emersione dei bisogni si proverà a trarre delle bozze di soluzioni da proporre al settore di riferimento. In particolare gli obiettivi generali del progetto saranno:

1. Diventare territorio di sperimentazione di modelli procedurali e di policies di progettualità partecipata
2. Sostenere l'innovazione delle tecniche agronomiche, di gestione e commerciali per garantire maggiore redditività, efficienza e sostenibilità
3. Attrarre New Farmers e Investors per processi di contaminazione
4. Realizzare progetti ed interventi coordinati per il potenziamento dell'aspetto distributivo e commerciale e per il marketing territoriale del prodotto/servizio vino/territorio
5. Valorizzare la biodiversità ambientale e culturale mutando la relazione tra fattore antropico e fattore ambientale
6. Declinare una Strategia di sviluppo sistemica, inclusiva ed intersettoriale focalizzata sulle filiere agroalimentari di eccellenza e sul turismo
7. Massimizzare la remunerazione degli operatori, in particolare dei viticoltori e degli operatori dell'accoglienza

O Output del laboratorio

4 tavoli tematici di confronto e 4 temi di sviluppo di nuove policy

→ AMBIENTE, PAESAGGIO E ACQUE

Come impiantare un vigneto, come renderlo produttivo e bello. Innovazione della gestione dei beni comuni, fossi, sponde fluviali, fronte strada vigneti, corsi d'acqua ecc. Assetti urbanistici e paesaggistici. Risorsa idrica ed irrigua. Polizia rurale volontaria come assetti di comunità e non di controllo.

→ MARKETING, DISTRIBUZIONE E LOGISTICA

Interventi innovativi ed originali per il superamento delle criticità della Filiera

Integrazione con le altre filiere di eccellenza; politiche di marchio; sistemi organizzativi; commercializzazione; integrazione nei contesti competitivi nazionali e internazionali; potenziamento della componente distributiva; ottimizzazione della logistica di filiera; formazione tecnica e professionale degli operatori e addetti;

→ LAVORO E INNOVAZIONE

Cantina, vigna e formazione
Tecnologie per la produzione agricola di precisione. Ricognizione portfolio offerto dal sistema in R&S e trasferimento tecnologico buone pratiche nuove pratiche culturali. Sistema di formazione professionale (degli operatori). Specializzazione del sistema di istruzione superiore ed universitaria attraverso un'offerta didattica coerente con la Strategia di Filiera e di Territorio. Sistema di formazione professionale (degli operatori). Specializzazione del sistema di istruzione superiore ed universitaria attraverso un'offerta didattica coerente con la Strategia di Filiera e di Territorio.

→ SANNIO e IDENTITÀ

Cultura, storia, educazione, turismo, rating e territorial branding

Nei vigneti passano le strade della nostra storia (il territorio è attraversato dal tracciato riconosciuto della Via Francigena del Sud), con tutte le emergenze, chiese, rete museale, castelli, paesaggio, ambiente, esperienze ricreative e sportive, ecc. Potenziare il legame cooperativo tra le Comunità e tra gli Operatori: agricoltura, artigianato, accoglienza

P Programma giornaliero:

10.00 Registrazione e Assemblea plenaria

→ *Saluti*

Pasquale Carofano Sindaco di Telese Terme

Antonio Campese Presidente CCIAA

→ *Introduzione*

Elio Mendillo AD GAL Titerno, Comitato Promotore

→ *confronto sullo stato dell'arte con*

Riccardo Cotarella

A seguire Tavola Rotonda

I Protagonisti della Filiera VitiVinicola si confrontano con:

→ *gli Operatori e le Rappresentanze dell'Industria e dei Servizi*

→ *gli Operatori dell'Accademia, della Ricerca e della Formazione*

→ *i Rappresentanti delle Istituzioni Locali, Pubbliche e Funzionali*

Conduce

Luciano Pignataro

invitando per rounds in pedana gli esponenti dei vari segmenti individuati insieme ad uno o più operatori della Filiera Vitivinicola che rimarrà dunque presente e protagonista in ogni singolo round

in parallelo

10.30/13.00 Ricerca e co-progettazione

→ *tutor e partecipanti lavorano assieme ai tavoli tematici assistiti dai GAL del Territorio*

13.00/14.00 break

Output e linee di indirizzo

L Laboratorio

Il Laboratorio sarà organizzato con 4 Tavoli Tematici ciascuno composto da esponenti della Filiera (Consorzio di Tutela, OO.PP., Cantine Cooperative, Cantine private, Enologi, Sommelier, etc.) ed esponenti ovvero opinion leaders delle singole tematiche di tavolo (Rappresentanze Datoriali, Istituzioni Pubbliche, Comunicatori, Gal, Università e Ricerca, Professioni, Innovatori, etc.)

I partecipanti ai Tavoli saranno selezionati ad invito ovvero su segnalazione delle categorie, enti, professioni, università, etc. (insomma tutti gli stakeholder coinvolti)

Ogni tavolo sarà assistito da un tutor di supporto messo a disposizione dai Gal.

informazioni e programma
www.galtiterno.it/distrettidelcibo